Нуйкина Вера Степановна

Областное государственное бюджетное профессиональное

образовательное учреждение

 «Большенагаткинский техникум технологии и сервиса»

Преподаватель

**Методическая разработка конкурса профессионального мастерства по специальности: 19.02.10. Технология продукции общественного питания**

Предназначена для преподавателей и мастеров производственного обучения

**Аннотация**

 Методическая разработка выполнена в соответствии с Методическими рекомендациями по организации и проведению конкурсов профессионального мастерства мастеров производственного обучения и обучающихся учреждений среднего профессионального образования Российской Федерации.

 Содержит материалы в помощь преподавателям и мастерам производственного обучения для подготовки и проведения конкурса профессионального мастерства по специальности: 19.02.10. Технология продукции общественного питания.

 При составлении данной методической разработки учитывались требования Федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности: 19.02.10. Технология продукции общественного питания утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 384.

 Материалы методической разработки могут быть использованы для организации и проведения конкурсов профессионального мастерства; для подготовки и проведения теоретических и лабораторно-практических занятий по специальности: 19.02.10. Технология продукции общественного питания.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение

Этапы проведения конкурса профессионального мастерства

Цели и задачи конкурса

Содержание и порядок проведения конкурса

Подведение итогов и поощрение участников конкурса

Значение конкурса

Библиографический список и ссылки

Приложения

ВВЕДЕНИЕ

 Конкурс профессионального мастерства является одной из форм внеурочной работы обучающихся. Он имеет большое образовательное и воспитательное значение в подготовке квалифицированных кадров, способствует формированию опыта творческой деятельности обучающихся, их самостоятельности.

 При подготовке и проведении конкурса достигается индивидуализация профессионального воспитания обучающегося. Приоритетной становится личность обучающегося с его интересами, способностями, возможностями, перспективами. Конкурс профессионального мастерства- это еще и увлекательное соревнование среди обучающихся, приобщающее их к секретам мастерства и являющееся хорошей проверкой сформированности общих и профессиональных компетенций. Конкурс существенно повышает качество обучения и приближает его к практической деятельности.

 Конкурс призван способствовать выявлению, распространению и внедрению в учебный процесс рациональных методов и приемов труда, современных технологий и на этой основе совершенствованию организации и содержания трудового, профессионального обучения и воспитания.

**ЭТАПЫ ПРОВЕДЕНИЯ КОНКУРСА**

 В конкурсе участвуют группы 1 и 2 курсов одной профессии лицея. Обучающиеся поставлены в одинаковые условия на каждом курсе, их задача – показать свое профессиональное мастерство.

Конкурс проводится поэтапно:

I этап – теоретическое задание (тестирование).

II этап- практическое задание, у каждой группы свое задание

**ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ**

 Конкурс профессионального мастерства на звание «Лучший по профессии» проводится с целью повышения и престижности творческого и технологического образования, определения качества профессионального обучения обучающихся, подготовки их к самостоятельной трудовой жизни в современных условиях.
Основными задачами конкурса являются:

* повышение интереса к своей будущей профессии и ее социальной значимости;
* совершенствование профессиональных умений и компетенций обучающихся;
* укрепление связи теоретического и практического обучения;
* выявление мастерства и индивидуальных творческих способностей обучающихся;
* формирование качеств творчески думающей, активно действующей и легко адаптирующейся личности, необходимых для ее дальнейшей деятельности в новых социально-экономических условиях.

**СОДЕРЖАНИЕ И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ КОНКУРСА**

 1. Конкурс профессионального мастерства «Лучший по профессии» включает в себя: выполнение теоретического и практического задания, проверку знаний по технологии приготовления блюд, трудовых приемов, используемых участниками, соблюдения норм и правил по охране труда при выполнении работ.

 2. Оргкомитет разрабатывает содержание конкурсного задания по профессии, обеспечивающего проверку знаний и практических умений участников конкурса. Содержание конкурсного задания должно соответствовать Федеральному государственному образовательному стандарту начального профессионального образования. Оценка результатов проводится по бальной системе. На выполнение теоретического задания отводится 30 мин.
Победители отдельных этапов конкурса определяются по максимальной сумме баллов, полученных при выполнении:

- практического;
- теоретического задания; (тестов)

 3. Теоретические знания оцениваются по балльной системе на основании результатов письменных работ. (1 балл за один правильный ответ)
 4. Общая оценка практического задания складывается из оценок составляющих его элементов: качества работы, соблюдения технических и технологических требований, выполнения трудовых приемов и операций, норм времени (выработки), применения рациональных приемов и методов труда, соблюдения правил безопасности, исполнительского мастерства. Каждый элемент задания оценивается в баллах в зависимости от его значимости и сложности.
 Для выполнения практического задания участникам конкурса по жребию предоставляются равноценные рабочие места с необходимым для выполнения работы. При несоблюдении технологии выполнения практического задания, грубых нарушений норм и правил безопасности труда, участников конкурса по решению оргкомитета отстраняют от дальнейшего выполнения конкурсного задания.
 5. Контроль за соблюдением участниками конкурса безопасности условий труда, норм, правил охраны труда возлагается на мастера производственного обучения группы, участвующей в конкурсе.

**ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ, ПООЩРЕНИЕ УЧАСТНИКОВ КОНКУРСА**

 Победители и призеры конкурса определяются по лучшим показателям выполнения конкурсных заданий.

 Каждый член жюри составляют Сводную ведомость (приложение №5) оценок теоретического и практического заданий, подсчитывает соответственно для каждого участника сумму баллов.

 Председатель жюри суммирует раздельно эти показатели и делит полученный результат на число членов жюри. Итоговая оценка заносится в сводную ведомость.

 При равенстве показателей предпочтение отдается участнику, имеющему лучшую оценку выполнения практического задания.

 Победителей и призеров конкурса награждают Почетной грамотой.

**ЗНАЧЕНИЕ КОНКУРСА**

Участие в конкурсе дает обучающимся:

* возможность осмыслить, проанализировать и сравнить собственную деятельность с деятельностью других конкурсантов;
* активизирует рефлексию обучающихся, способствует осознанию ими затруднений, проблем в выполнении заданий и поиску средств их преодоления;
* возможность реализовать свои профессиональные качества в реальной производственной деятельности, повысить уровень профессионализма и компетентности;
* возможность совершенствовать учебный процесс.

  **ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА**

Сборник технологических карт на блюда и кулинарные изделия для заведений ресторанного хозяйства – А.М. Беляева 2014г.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – Н.Э. Харченко 2009г.

Технология приготовления пищи – Н.Э Харченко, Л.Г. Чеснокова 2009 г.

 **Приложение №1**

Рассмотрено Утверждаю

на заседании «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г

методической комиссии Зам. по УР

Протокол №\_\_\_от \_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_г.

председатель метод.комиссии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_В.С. Нуйкина/ /Л.Н. Балакина./

**Теоретическое задание конкурса профессионального мастерства**

**Профессия: «Повар»**

Продолжительность – 30 мин.

**Ф.И.О. тестируемого \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Группа \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Дата \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Вариант 1**

Текст задания: С 1 по 15 вопросы выберите из предложенных вариантов ответов единственно правильный.

**1. Температура протираемого картофеля?**

а/ не менее 80оС

б/ не менее 60 о

в/ не менее 40 оС

**2. Способ нарезки моркови для приготовления котлет морковных?**

а/ соломка

б/ кубики

в/ брусочки

**3. Режим варки овощей (кроме зеленых)**

а/ при бурном кипении и открытой крышке

б/ при медленном кипении и закрытой крышке

в/ при медленном кипении и открытой крышке

**4. Температура жира для жарки овощей во фритюре.**

а/ 130-140 оС

б/ 150-160 оС

в/ 170-180 оС

**5. Кулинарное использование зелени укропа**

а/ в свежем виде как приправа к блюдам, для украшения блюд

б/ в отварном виде как дополнительный гарнир

в/ в жареном виде как дополнительный гарнир

**6. Способ тепловой обработки для приготовления крокетов картофельных?**

а/ жарка основным способом

б/ жарка во фритюре

в/ запекание

**7. Подготовка обработанных кабачков для фарширования?**

а/ обжаривают с обеих сторон

б/ отваривают до полуготовности

в/ запекают

**8. Подачу крокетов картофельных производят…**

а/ с соусом грибным

б/ с маслом

в/ со сметаной

**9. Форма котлет картофельных, морковных.**

а/ округло-приплюснутая

б/ шариков

в/ овально- приплюснутая с одним заостренным концом

**10. Хранение очищенного картофеля производят…**

а/ на воздухе

б/ в холодной воде

в/ вообще не хранят

**11. Распределите овощные блюда по способу тепловой обработки и поставьте напротив способа тепловой обработки цифры, соответствующие блюдам.**

|  |  |
| --- | --- |
| Запекание | 1. Картофель в молоке |
| Тушение | 2. Котлеты картофельные |
| Варка | 3. Каша из тыквы |
| Жарка основным способом | 4. Крокеты картофельные |
| Жарка во фритюре | 5. Рагу из овощей |
| Припускание | 6. Ватрушки картофельные |

**12. Напротив названий групп овощей напишите цифру, соответствующую овощу, принадлежащему к этой группе.**

|  |  |
| --- | --- |
| Десертные | 1. Петрушка |
| Томатные | 2. Баклажаны |
| Тыквенные | 3. Ревень |
| Корнеплоды | 4. Огурцы |

**13. Напротив названий овощей напишите цифру, соответствующую способу нарезки данного овоща.**

|  |  |
| --- | --- |
| Морковь | 1. Груши |
| Лук репчатый | 2. Гребешки |
| Капуста белокочанная | 3. Кольца |
| Лук зеленый | 4. Шпажки |
| Картофель | 5. Шашки |

**14. Назовите использование отходов после очистки картофеля.**

**15. Назовите процесс деления овощей по размеру.**

Правильных ответов \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Оценка \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись) (Ф.И.О.)

|  |
| --- |
|  **Эталон ответов:** |
|

|  |  |
| --- | --- |
| 1. а 2. а3. б4. в5. а | 6. б7. б8. а9. в 10. б |

 |
| 11.

|  |  |
| --- | --- |
| Запекание | 6. Ватрушки картофельные  |
| Тушение | 5. Рагу из овощей  |
| Варка | 1. Картофель в молоке  |
| Жарка основным способом | 2. Котлеты картофельные  |
| Жарка во фритюре | 4. Крокеты картофельные |
| Припускание | 3. Каша из тыквы |

  |
| 12.

|  |  |
| --- | --- |
| Десертные | 3. Ревень |
| Томатные | 2. Баклажаны |
| Тыквенные | 4. Огурцы |
| Корнеплоды | 1.Петрушка |

 |
| 13.

|  |  |
| --- | --- |
| Морковь | 2. Гребешки  |
| Лук репчатый | 3. Кольца |
| Капуста белокочанная | 5. Шашки |
| Лук зеленый | 4. Шпажки |
| Картофель | 1. Груши |

 |
| 14. На производство крахмала.  |
| 15. Калибровка.  |

**Ф.И.О. тестируемого \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Группа \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Дата \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Вариант 2**

Текст задания:

С 1 по 15 вопросы выберите из предложенных вариантов ответов единственно правильный.

**1. Режим варки овощей зеленого цвета (для сохранения их окраски).**

а/ при бурном кипении и открытой крышке

б/ при медленном кипении и закрытой крышке

в/ при медленном кипении и открытой крышке

**2. Жир, который нельзя использовать для жарки во фритюре.**

а/ растительное масло

б/ сливочное масло

в/ кулинарный жир

**3. Группа грибов, к которой относятся грузди.**

а/ губчатые

б/ пластинчатые

в/ сумчатые

**4. Подготовка капусты для приготовления голубцов.**

а/ отваривают до полуготовности в подсоленной воде

б/ обжаривают листья с обеих сторон

в/ отваривают до полной готовности

**5. Основной компонент для приготовления солянки овощной.**

а/ огурцы соленые

б/ капуста тушеная

в/грибы соленые или маринованные

 **6. Способ тепловой обработки для приготовления ватрушек, пирожков картофельных?**

а/ жарка основным способом

б/ жарка во фритюре

в/ запекание

**7. Форма картофельных зраз.**

а/ овально-приплюснутую

б/ округло-приплюснутую

в/ форму кирпичика с овальными краями

**8. Температура подачи горячих овощных блюд**

а/ 85 – 90оС

б/ 75 – 80 оС

в/ 60 – 65 оС

**9. Время хранения горячих овощных блюд на раздаче (кроме цветной капусты, спаржи, кукурузы)**

а/ не более 1 часа

б/ не более 2 часов

в/ не более 4 часов

**10. Нарушение требований к качеству, при котором блюда снимаются с реализации?**

а/ недосол

б/ пригорелый вкус и запах

в/ неправильная нарезка

**11. Распределите овощные блюда по способу тепловой обработки и поставьте напротив способа тепловой обработки цифры, соответствующие блюдам.**

|  |  |
| --- | --- |
| Запекание | 1. Картофельное пюре |
| Тушение | 4. Картофель пай  |
| Варка | 2. Зразы картофельные |
| Жарка основным способом | 3. Каша из тыквы  |
| Жарка во фритюре | 5. Рагу из овощей |
| Припускание | 6. Пирожки картофельные  |

**12. Напротив названий групп овощей напишите цифру, соответствующую овощу, принадлежащему к этой группе.**

|  |  |
| --- | --- |
| Десертные | 1. Патиссоны |
| Томатные | 2. Редис  |
| Тыквенные | 3. Артишок |
| Корнеплоды  | 4. Перец болгарский |

**13. Напротив названий овощей напишите цифру, соответствующую способу нарезки данного овоща.**

|  |  |
| --- | --- |
| Морковь | 1. Бочонки |
| Лук репчатый | 2. Гребешки |
| Капуста белокочанная | 3. Полукольца |
| Лук зеленый | 4. Шпажки |
| Картофель | 5. Шашки |

**14.Напишите, что делают, чтобы удалить из капустных овощей гусениц.**

**15. Назовите 2 способа очистки овощей?**

Правильных ответов \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Оценка \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись) (Ф.И.О.)

|  |
| --- |
| Эталон ответов: |
| 1. а, 2. б, 3. б, 4. а, 5. б, 6. в, 7. в, 8. в, 9. б, 10. б |
| 11.

|  |  |
| --- | --- |
| Запекание | 6. Пирожки картофельные |
| Тушение | 5. Рагу из овощей |
| Варка | 1. Картофельное пюре  |
| Жарка основным способом | 2. Зразы картофельные  |
| Жарка во фритюре | 4. Картофель пай |
| Припускание | 3. Каша из тыквы |

  |
|

|  |  |
| --- | --- |
| Десертные | 3. Артишок  |
| Томатные | 4. Перец болгарский |
| Тыквенные | 1. Патиссоны |
| Корнеплоды | 2. Редис  |

 12. |
| 13.

|  |  |
| --- | --- |
| Морковь | 2. Гребешки  |
| Лук репчатый | 3. Кольца |
| Капуста белокочанная | 5. Шашки |
| Лук зеленый | 4. Шпажки |
| Картофель | 1. Груши |

 |
| 14. Выдерживают в соленой воде  |
| 15. Механический и ручной  |

**Ф.И.О. тестируемого \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Группа \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Дата \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**2 курс**

**Вариант 2**

С 1 по 15 вопросы выберите из предложенных вариантов ответов единственно правильный.

**1. Суп приготавливают в:**

А) горячем цехе

Б) заготовочном цехе

В) мясном цехе

Г) овощном цехе

**2.Супы возбуждают аппетит благодаря содержанию в их составе:**

А) белков
Б) красящих веществ
В) экстрактивных веществ
Г) органических соединений

**3. Овощи для супов пассируют для:**

А) улучшения вкуса и аромата готовых изделий

Б) сокращения продолжительности варки

В) изменения консистенции

Г) сохранения их формы

**4. В некоторые заправочные супы вводят мучную пассеровку для:**

А) равномерности распределения гарнира и улучшения цвета

Б) повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира и стабилизации витамина С

В) повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира

Г) консистенции

**5. Капусту для борща «Московского» нарезают:**

А) соломкой

Б) шашками

В) дольками

Г) квадратиками

**6. При приготовлении супов белые коренья и морковь:**

А) пассеруют

Б) варят

В) припускают

Г) бланшируют

**7.** **Для приготовления красного основной соуса используют:**

А) белую сухую мучную пассеровку

Б) белую жировую мучную пассеровку

В) холодную пассеровку

Г) красную сухую мучную пассеровку

**8. Перед подачей заправляют чесноком борщ:**

А) «Московский»

Б) «Украинский»

В) «Сибирский»

**9. Борщ должен иметь:**

А) кислый вкус

Б) сладковатый вкус

В) кисло-сладкий вкус

Г) кисло-сладко-горький вкус

**10. При приготовлении щей из квашеной капусты ее предварительно:**

А) варят

Б) припускают

В) тушат

Г) бланшируют

**11. Форма нарезки капусты, используемая при приготовлении «Рассольника домашнего»:**

А) соломка

Б) шашки

В) долька

Г) рубка

**12. Тепловая обработка, которой подвергают огурцы соленые при приготовлении рассольников:**

А) варка

Б) бланширование

В) припускание

Г) пассерование

**13. Температура подачи горячих супов:**

А) 80…850С

Б) 70…750С

В) 40…500С

Г) 20…300С

**14. Температура подачи холодных супов:**

А) 70…750С

Б) 40…500С

В) 7…140С

Г) 0…850С

**15. Последовательность закладывания картофеля при варке супов:**

А) до кислотосодержащих продуктов

Б) после кислотосодержащих продуктов

В) одновременно с кислотосодержащими продуктами

Г) не имеет значения

Правильных ответов \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Оценка \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись) (Ф.И.О.)

**Ф.И.О. тестируемого \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Группа \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Дата \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**2 курс**

**Вариант 1**

С 1 по 15 вопросы выберите из предложенных вариантов ответов единственно правильный.

**1. Форма нарезки капусты, используемая при приготовлении «Рассольника домашнего»:**

А) рубка

Б) шашки

В) долька

Г) соломка

**2. Тепловая обработка, которой подвергают огурцы соленые при приготовлении рассольников:**

А) варка

Б) припускание

В) бланширование

Г) пассерование

**3. Температура подачи горячих супов:**

А) 20…300С

Б) 40…500С

В) 70…750С

Г) 80…850С

**4. Температура подачи холодных супов:**

А) 0…850С

Б) 7…140С

В) 40…500С

Г) 70…750С

**5. Последовательность закладывания картофеля при варке супов:**

А) до кислотосодержащих продуктов

Б) после кислотосодержащих продуктов

В) одновременно с кислотосодержащими продуктами

Г) не имеет значения

**6. Суп приготавливают в:**

А) мясном цехе

Б) заготовочном цехе

В) горячем цехе

Г) овощном цехе

**7.Денатурация белка происходит при температуре:**

А) 300С – 400С
Б) 400С – 450С
В) 450С – 600С
Г) 600С -650С

**8. Овощи для супов пассируют для:**

А) улучшения вкуса и аромата готовых изделий

Б) сокращения продолжительности варки

В) изменения консистенции

Г) сохранения их формы

**9. В некоторые заправочные супы вводят мучную пассировку для:**

А) повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира и стабилизации витамина С

Б) равномерности распределения гарнира и улучшения цвета

В) повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира

Г) консистенции

**10. Капусту для борща «Московского» нарезают:**

А) дольками

Б) шашками

В) соломкой

Г) квадратиками

**11. На рабочем месте повара, который готовит супы, устанавливают охлаждаемые шкафы или холодильники для:**

А) хранения скоропортящихся продуктов

Б) хранения концентрированного бульона

В) хранения пассировок

Г) недлительного хранения жира, сметаны, зелени и другой продукции

**12. Для приготовления красного основной соуса используют:**

А) белую сухую мучную пассировку

Б) белую жировую мучную пассировку

В) холодную пассировку

Г) красную сухую мучную пассировку

**13. Для приготовления холодных соусов используют:**

А) бульон, сливки, уксус, растительное масло

Б) сметана, бульон, растительное масло

В) сливки, сметана, уксус

Г) растительное масло, уксус

**14. К холодным соусам относятся:**

А) заправки, маринады, сливки

Б) майонез, маринады, заправки

В) красный, майонез, молочный

Г) белый, сметанный, молочный?

**15. Продолжительность хранения маринадов и соуса хрен:**

А) 1 неделя

Б) 2 -3 дня

В) до 2-х часов

Г) 30 минут

**Правильных ответов \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Оценка \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**(подпись) (Ф.И.О.)**

 **Эталон ответов**

|  |  |
| --- | --- |
| **1 вариант**  | **2 вариант** |
| 1. **а**
 | 1. **г**
 |
| 1. **в**
 | 1. **в**
 |
| 1. **а**
 | 1. **в**
 |
| 1. **б**
 | 1. **б**
 |
| 1. **б**
 | 1. **б**
 |
| 1. **а**
 | 1. **в**
 |
| 1. **а**
 | 1. **в**
 |
| 1. **б**
 | 1. **а**
 |
| 1. **в**
 | 1. **а**
 |
| 1. **а**
 | 1. **б**
 |
| 1. **а**
 | 1. **г**
 |
| 1. **б**
 | 1. **а**
 |
| 1. **б**
 | 1. **в**
 |
| 1. **в**
 | 1. **а**
 |
| 1. **а**
 | 1. **в**
 |

 Приложение №2

Рассмотрено Утверждаю

на заседании «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г

методической комиссии Зам. по УР

Протокол №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

председатель методкомиссии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/В.С. Нуйкина/ /Л.Н. Балакина/

**Практическое задание конкурса профессионального мастерства**

**Профессия: «Повар»**

**2 курс**

**Приготовление блюда «Картофельные ватрушки с фаршем».**

Продолжительность – 3 часа.



**Технологические требования к качеству блюда и оформлению:**

*Внешний вид* – изделия круглой формы с фаршем в середине, на поверхности

 румяная корочка.

*Вкус и запах* – характерные для картофеля, грибов.

*Цвет* - картофельная оболочка белая; корочка на поверхности от

 золотистой до светло-коричневой.

*Консистенция* – картофельная масса однородная, без кусочков непротертого

 картофеля; фарш мягкий, однородный.

 Приложение №3

Рассмотрено Утверждаю

на заседании «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г

методической комиссии Зам. по УР

Протокол №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

председатель методкомиссии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/В.С. Нуйкина/ /Л.Н. Балакина/

**Практическое задание конкурса профессионального мастерства**

**Профессия: «Повар, кондитер»**

**II курс**

Предусматривает демонстрацию профессиональных умений обучающихся в процессе приготовления блюд из домашней птицы.

Обучающиеся должны приготовить блюдо из курицы, используя на выбор продукты из предложенного списка, оформить и произвести подачу.

Продолжительность – 3 часа.

Список разрешенных продуктов:

1. Филе курицы
2. Грибы (шампиньоны)
3. Лук репчатый
4. Помидоры
5. Чеснок
6. Сыр
7. Мука пшеничная
8. Огурцы
9. Зелень (укроп, петрушка)
10. Яйца
11. Хлеб пшеничный
12. Перец болгарский
13. Листья салата
14. Майонез
15. Сметана

Учащиеся должны разработать блюдо и составить технологическую карту на 2 порции.

 Приложение № 4

Оценочный лист практического задания участника\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ФИО

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Показатели | Критерии оценки | Количествобаллов | Баллы |
| 1. | Соблюдении санитарно-гигиенических норм и правил | Нарушений нетНарушение правил личной гигиеныНарушение санитарных норм на рабочем местеГрубое нарушение санитарно-гигиенических норм и правил | 5 баллов |  |
| 2. | Выполнение технологического процесса |  | 25 баллов |  |
| 2.1 | Организация рабочего места | Правильная, рациональная организация рабочего местаНеправильная организация рабочего места | 2 балла |  |
| 2.2 | Пользование оборудованием, инвентарем | Правильное, без нарушений( подбор доски, ножей, посуды)Незначительные нарушенияГрубые нарушения | 2 балла |  |
| 2.3 | Соблюдение рецептуры | Соблюдение рецептурыНесоблюдение рецептуры | 5баллов |  |
| 2.4 | Соблюдение технологического процесса приготовления блюд | Технологический процесс соблюдаетсяТехнологический процесс не соблюдается | 10баллов |  |
| 2.5 | Правильное выполнение рабочих приемов | Рабочие приемы выполняются правильноРабочие приемы выполняются неправильно | 3балла |  |
| 2.6 | Степень производственной самостоятельности | Обучающийся выполняет работу самостоятельно, без привлечения посторонней помощиОбучающийся испытывает затруднения, обращается за помощью | 3балла |  |
| 3. | Оценка качества изделия |  | 10 баллов |  |
| 3.1 | Вес изделия | Несоответствие норме выхода |  |  |
| 3.2 | Форма изделия (нарезка) | Несоответствие заданной форме (нарезке) |  |  |
| 3.3 | Цвет и запах | Несоответствие требованиям к качеству |  |  |
| 3.4 | Вкус | Несоответствие требованиям к качеству |  |  |
| 4. | Оригинальность оформления |  | До5 баллов |  |
|  | Итого: |  | 70 баллов |  |

 Приложение №5

СВОДНАЯ ВЕДОМОСТЬ

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | ФИО | Количество баллов за теоретическое задание | Количество баллов за практическое задание | Общее количество баллов | Место |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

Председатель жюри\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/А.Ф. Саланов/

Члены жюри:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Л.Н. Балакина

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н.В. Саланова

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.В. Козлова

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_В.С. Нуйкина

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Л.И. Някина